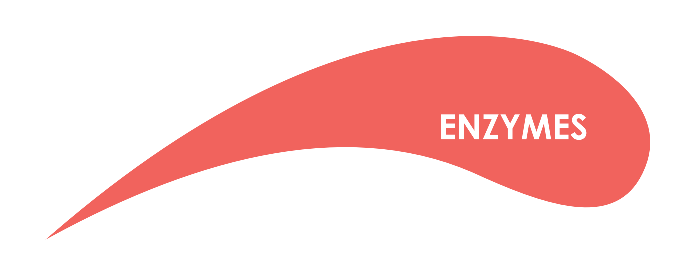




VIAZYM FLUX

Préparation enzymatique spécifique liquide
pour la clarification et la filtration des moûts et des vins

CARACTERISTIQUES

VIAZYM FLUX est une préparation enzymatique liquide très concentrée en pectinases et en activités β-glucanases, développée spécifiquement pour la clarification et la filtration des moûts et des vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation des pectines
- Dégradation des glucanes secrétés par Botrytis
ainsi que de la laccase, oxydase préjudiciable à la qualité des vins
- Clarification efficace
- Protection contre l'oxydation
- Dégradation des parois cellulaires des levures favorable à l'élevage sur lies

APPLICATIONS

- En fin de fermentation alcoolique quelque soit la vinification :
prépare le vin au collage, commence son élevage, participe à sa clarification statique et améliore sa filtrabilité.
- Sur vin fini pré-filtration de mise en bouteilles :
améliore très nettement le filtrabilité, augmente les rendements de filtration, optimise la consommation de média filtrants (moins de terres de filtration, durée de vie des membranes augmentée).

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 à 10 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Diluer **VIAZYM FLUX** dans 10 L d'eau, de moût ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

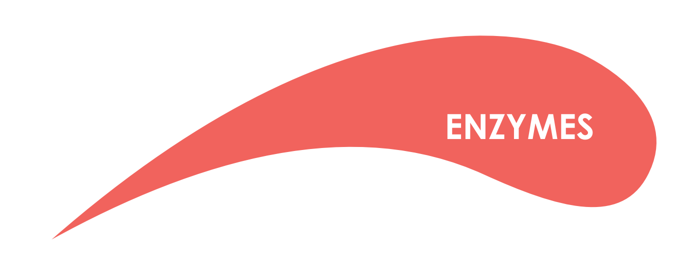
Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**







INGREDIENTS

Pectinases, β-glucanases, glycérol. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :

Polygalacturonase (EC 3.2.1.15) > 25 000 nkat/g
Pectine méthyle estérase (EC 3.1.1.11) > 17 000 nkat/g
Pectine lyase (EC 4.2.2.10) > 2 000 nkat/g
β-glucanase (EC 3.2.1.58.) > 1 700 nkat/g

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L
Bidon de 5 L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à température inférieure à 8°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

